



413295S-2024

河南小洋子荷藕食品有限公司企业标准

Q/HXYZ 0004S-2024

食用菌脆及其制品

2024-12-30 发布

2024-12-30 实施

河南小洋子荷藕食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南小洋子荷藕食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄体周。

H N

Q B

食用菌脆及其制品

1 范围

本标准规定了食用菌脆及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以速冻食用菌{双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸(又称松口蘑或松蘑)、姬松茸、松露(块菌)、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、黑木耳(木耳、云耳)、银耳(白木耳、雪耳)、毛木耳【黄背木耳(又称金耳)、白背木耳(又称玉木耳)、牛背木耳、紫木耳】、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶侧耳【榆黄蘑、榆黄菇、金顶蘑(又称黄金菇)】、茶树菇、光滑环绣伞(滑菇、珍珠蘑、滑子菇)、羊肚菌、牛舌菌(牛排菌)、竹荪、鸡腿菇、真姬菇(又称海鲜菇、蟹味菇、来福蘑)、蒙古口蘑(白蘑、口蘑、珍珠蘑)、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草(虫草花)、肺形侧耳(小平菇、凤尾菇、秀珍菇、印度鲍鱼菇)、姬菇、绣球菌、白牛肝菌、鹿茸菇、长根金钱菌、元蘑、糙皮侧耳、赤松茸、金福菇(又名白松茸)、灵芝中的一种或几种}为主要原料,添加或不添加速冻果蔬[苹果片、香蕉片、红枣、冬枣、山药片、南瓜片、紫薯片(条)、地瓜片(条)、胡萝卜片(条)、红心萝卜片(条)、青萝卜片(条)、黄秋葵、莲藕片、青刀豆、土豆片(条)、菠萝蜜片、猕猴桃片、黄桃片、草莓、无花果中的一种或几种],经解冻,按比例添加或不添加麦芽糖浆加水、添加或不添加食用盐,将解冻后的原料经浸渍或不浸渍、复水或不复水、冷冻或不冷冻、油浴脱水(棕榈油)、挑拣,经调味(海苔味复合调味料、番茄味复合调味料、海盐柠檬味复合调味料、椒盐味复合调味料、孜然麻辣味复合调味料、炫酷双辣味复合调味料、热辣川卤味复合调味料、固态复合调味料、酱香牛肉味复合调味料、乳酸菌复合调味料、焦糖玛奇复合调味料、牛奶芝士味复合调味料、蜂蜜黄油味复合调味料、黑松露味复合调味料中的一种或几种)或不调味、裹糖浆(白砂糖、食用葡萄糖、冰糖、水经熬制)或不裹糖浆、撒芝麻或不撒芝麻、包装加工而成食用菌脆及其制品。

根据所用辅料不同,产品分类为:食用菌脆、混合食用菌脆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 速冻食用菌应卫生、无污染、无腐烂,同时应符合 NY/T 1406(或 GB 2762 和 GB 2763)的规定。

2.1.2 速冻蔬菜[山药片、南瓜片、紫薯片(条)、地瓜片(条)、胡萝卜片(条)、红心萝卜片(条)、青萝卜片(条)、黄秋葵、莲藕片、青刀豆、土豆片(条)]应符合 NY/T 1406 和 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 速冻水果[苹果片、香蕉片、红枣、冬枣、菠萝蜜片、猕猴桃片、黄桃片、草莓、无花果]应符合 NY/T 2983 和 GB2762、GB2763 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB15203 的规定。

2.1.7 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 香菇(片)应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 海苔味复合调味料、番茄味复合调味料、海盐柠檬味复合调味料、椒盐味复合调味料、孜然麻辣味复合调味料、炫酷双辣味复合调味料、热辣川卤味复合调味料、固态复合调味料、酱香牛肉味复合调味料、乳酸菌复合调味料、焦糖玛奇复合调味料、牛奶芝士味复合调味料、蜂蜜黄油味复合调味料、黑松露味复合调味应符合 GB 31644 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。

2.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	取适量样品，倒入洁净的瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，口感酥脆	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
食用盐 (以 Cl ⁻ 计), g/100g	≤ 6.0 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25 (以双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑为主料的产品) 0.9 (以牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌为主料的产品) 0.9 (以木耳、银耳、毛木耳为主料的产品) (干重计) 0.45 (其它)	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5 (以香菇、花菇、干榛蘑为主料的产品) 0.6 (以羊肚菌、鸡油菌为主料的产品) 1.0 (以松茸、牛肝菌、鸡枞菌为主料的产品)	GB 5009.15

		2.0 (以松露、姬松茸为主料的产品) 0.5 (以木耳、银耳、毛木耳为主料的产品) (干重计) 0.2 (其它)	
^a 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg ≤		0.1 (以木耳、银耳、毛木耳为主料的产品) (干重计) 0.1 (其它)	GB 5009.17
^b 无机砷 (以 As 计), mg/kg ≤		0.8 (以松茸为主料的产品) 0.5 (以木耳、银耳、毛木耳为主料的产品) (干重计) 0.5 (其它)	GB 5009.11
米酵菌酸, mg/kg ≤		0.25 (仅适用于以银耳为主料的产品)	GB 5009.189
展青霉素, μg/kg ≤		20 (仅适用于添加苹果片的产品)	GB 5009.185
<p>注 1: a 可先测定总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则需再测定甲基汞; b 可先测定总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则需再测定无机砷;</p> <p>注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于速冻食用菌{双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、姬松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、黑木耳（木耳、云耳）、银耳（白木耳、雪耳）、毛木耳【黄背木耳（又称金耳）、白背木耳（又称玉木耳）、牛背木耳、紫木耳】、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶侧耳【榆黄蘑、榆黄菇、金顶蘑（又称黄金菇）】、茶树菇、光滑环绣伞（滑菇、珍珠蘑、滑子菇）、羊肚菌、牛舌菌（牛排菌）、竹荪、鸡腿菇、真姬菇（又称海鲜菇、蟹味菇、来福蘑）、蒙古口蘑（白蘑、口蘑、珍珠蘑）、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳（小平菇、凤尾菇、秀珍菇、印度鲍鱼菇）、姬菇、绣球菌、白牛肝菌、鹿茸菇、长根金钱菌、元蘑、糙皮侧耳、赤松茸、金福菇（又名白松茸）、灵芝中的一种或几种}为主要原料，添加或不添加速冻果蔬[苹果片、香蕉片、红枣、冬枣、山药片、南瓜片、紫薯片（条）、地瓜片（条）、胡萝卜片（条）、红心萝卜片（条）、青萝卜片（条）、黄秋葵、莲藕片、青刀豆、土豆片（条）、菠萝蜜片、猕猴桃片、黄桃片、草莓、无花果中的一种或几种]，经解冻，按比例添加或不添加麦芽糖浆加水、添加或不添加食用盐，将解冻后的原料经浸渍或不浸渍、复水或不复水、冷冻或不冷冻、油浴脱水（棕榈油）、挑拣，经调味（海苔味复合调味料、番茄味复合调味料、海盐柠檬味复合调味料、椒盐味复合调味料、孜然麻辣味复合调味料、炫酷双辣味复合调味料、热辣川卤味复合调味料、固态复合调味料、酱香牛肉味复合调味料、乳酸菌复合调味料、焦糖玛奇复合调味料、牛奶芝士味复合调味料、蜂蜜黄油味复合调味料、黑松露味复合调味料中的一种或几种）或不调味、裹糖浆（白砂糖、食用葡萄糖、冰糖、水经熬制）或不裹糖浆、撒芝麻或不撒芝麻、包装加工而成食用菌脆及其制品。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南小洋子荷藕食品有限公司